

《POD—食品专业英语》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：282000

印刷时间：2009年01月01日

开本：12k

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501965526

丛书名：高等职业教育食品类行业系列教材

编辑推荐

POD产品说明：1. 本产品为按需印刷（POD）图书，实行先付款，后印刷的流程。您在页面购买且完成支付后，订单转交出版社。出版社根据您的订单采用数字印刷的方式，单独为您印制该图书，属于定制产品。2. 按需印刷的图书装帧均为平装书（含原为精装的图书）。由于印刷工艺、彩墨的批次不同，颜色会与老版本略有差异，但通常会比老版本的颜色更准确。原书内容含彩图的，统一变成黑白图，原书含光盘的，统一无法提供光盘。3. 按需印刷的图书制作成本高于传统的单本成本，因此售价高于原书定1042。按需印刷的图书，出版社生产

内容简介

本书为高职高专食品、农产品、水产品、畜牧产品加工类专业及分析专业学生的教材，亦可供食品行业工程技术人员参考。

全书共有36课，取材范围广，内容分为5个单元，涉及营养素与健康、食品原料、食品保藏、食品加工工艺和食品安全与控制。每课除了正文以外，还设有词汇、相关阅读材料，以扩大学生的专业词汇和专业知识面。在内容编排上力求结合实际，注重实际应用。每课后面均设有一定量的练习题，与课文内容同步，以提高学生的专业文献翻译能力。在本书的*后面整理归纳了食品专业术语和专业词汇，以供学生学习和查阅。

目录

Unit 营养与健康

Lesson 1 营养

Lesson 2 蛋白质

Lesson 3 脂类

Lesson 4 碳水化合物

Lesson 5 维生素

Lesson 6 水

Lesson 7 矿物质

Lesson 8 膳食纤维

Unit 食品原料

Lesson 9 蛋类

Lesson 10 谷类
Lesson 11 肉类
Lesson 12 果蔬类
Lesson 13 豆类
Lesson 14 奶类
Lesson 15 食品添加剂
Unit 食品保藏
Lesson 16 食品保藏技术
Lesson 17 食品冷气保藏
Lesson 18 食品罐装保藏
Lesson 19 食品干燥保藏
Lesson 20 食品发酵保藏
Lesson 21 食品盐渍保藏
Lesson 22 食品辐射保藏
Unit 食品加工工艺
Lesson 23 面包加工
Lesson 24 香肠加工
.....
Unit 食品安全与控制

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

[更多资源请访问www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)